



REGIONE CALABRIA
DIPARTIMENTO TUTELA DELLA SALUTE-POLITICHE SOCIO-SANITARIE
SETTORE N. 10 “SANITÀ VETERINARIA”

ALLEGATO A al DCA n. 245 del 21/09/2023

LINEE GUIDA
PER IL CONTROLLO E LA SORVEGLIANZA
SANITARIA SUI CINGHIALI SELVATICI

Premessa

Come in altri paesi europei, anche in Italia negli ultimi decenni il cinghiale ha notevolmente ampliato il proprio areale, dimostrando una grande adattabilità alle condizioni ambientali e territoriali più varie.

Tra gli ungulati italiani esso riveste un ruolo del tutto peculiare, sia per alcune intrinseche caratteristiche biologiche (si pensi ad esempio ai tassi potenziali di accrescimento delle popolazioni), sia perché è indubbiamente la specie più manipolata e quella che desta maggiori preoccupazioni per l'impatto negativo esercitato nei confronti di importanti attività economiche.

L'evoluzione recente della distribuzione geografica del cinghiale nel nostro Paese è stata caratterizzata da un andamento sorprendente, tanto per l'ampiezza dei nuovi territori conquistati quanto per la rapidità con cui il fenomeno si è verificato. Nel giro di pochi decenni, infatti, l'areale si è più che quintuplicato, interessando interi settori geografici (es. Arco alpino) ove il Cinghiale mancava da molti decenni, se non da secoli, creando una serie di conseguenze, dirette ed indotte, dagli effetti contraddittori sul piano ecologico, gestionale e sociale.

Ad un crescente interesse venatorio per la specie si contrappongono i danni alle colture, spesso considerevoli, e il conflitto sociale che fisiologicamente ne consegue. Ad una aumentata ricchezza della comunità di ungulati, capace di indurre effetti positivi sulla presenza del lupo, si contrappongono i potenziali impatti su altre componenti della biocenosi, spesso vulnerabili o in precario stato di conservazione.

Tale densità di popolazione, in alcune aree regionali, sta determinando impatti negativi agli ecosistemi naturali ed alle attività antropiche, rendendo necessaria l'adozione, da parte degli Enti competenti, di mirati piani selettivi di abbattimento della specie e di aumento dell'attività venatoria.

Peraltro, v'è da considerare che in ambito regionale vi è un crescente interesse relativo alla lavorazione delle carni dei cinghiali abbattuti e destinate all'alimentazione umana, aspetto che costituisce in determinati contesti un prodotto di nicchia che va garantito e preservato da rischi sanitari.

Scopo di questo documento è di definire gli adempimenti che gli Enti Parco, gli ATC ed i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Provinciali devono assicurare sui cinghiali selvatici, al fine di monitorare lo stato sanitario della popolazione animale e, nel contempo, assicurare di garantire la salubrità delle carni e dei prodotti derivati.

Il documento è articolato in due sezioni:

1. LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE CARNI DEI CINGHIALI CATTURATI;

2. LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE CARNI DEI CINGHIALI ABBATTUTI.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Legge 23 dicembre 1978, n. 833 e successive modifiche ed integrazioni;

Reg. (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

Reg. (UE) n. 2015/1375 della Commissione del 10 Maggio 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

Reg. (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;

Reg. (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);

Legge 11 febbraio 1992, n.157 Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio;

Accordo tra il Governo, le regioni e le Province autonome relativo a “Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti alimentari” (Rep. Atti n.59/CSR del 29 Aprile 2010)

Accordo tra il Governo, le regioni e le provincie autonome relativo a “Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/Ce del parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale (Rep. Atti n.253/CSR del 17 dicembre 2009);

Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 9854/2004, Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016.

Reg. (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli

alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

Reg. UE 627/2019 della Commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali

Regolamento Delegato (Ue) 2019/624 Della Commissione dell'8 Febbraio 2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, legge 5 giugno 2003, n.131 tra il Governo le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano concernente le linee guida per la corretta applicazione del Reg. (CE) 2075/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni, del 10 maggio 2007;

Legge 11 febbraio 1992, n. 157, Norme per la tutela della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio;

Legge 394/91 Legge quadro sulle Aree Protette;

Reg, CE 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004;

DCA n. 91 del 21 Agosto 2015

O.M. 12.4.2008: norme concernenti l'identificazione, la registrazione delle aziende, dei capi suini nonché le relative movimentazioni

D.Lgs. 26/10/2010, n. 200, relativo all'identificazione e registrazione dei suini;

Accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, sancito nella seduta del 17 dicembre 2009 (repertorio n. 253/CSR), relativo a "Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale". Modifiche ed integrazioni" ed in particolare l'Allegato A, Procedura n. 2 "Selvaggina Cacciata"

DCA n. 74 dell'11.05.2021-Recepimento Accordo Stato Regioni Rep. Atti n. 34/CSR del 25 marzo 2021 concernente "Linee Guida in materia di igiene delle carni di selvaggina cacciata"

Ordinanza Commissario straordinario PSA n. 4/2023

DEFINIZIONI

- 1) **Regolamento/i:** il riferimento è ai Regolamenti adottati dall'Unione europea, in particolare i Regolamenti (CE) 852 e 853/2004 ed i Regolamenti (UE) 625/2017 e 627/2019.
- 2) **CITES:** Convention on International Trade of Endangered Species, è una convenzione internazionale firmata a Washington nel 1973. Ha lo scopo di regolamentare il commercio internazionale di fauna e flora selvatiche in pericolo di estinzione. Riguarda il commercio di esemplari vivi o morti, o solo parti di organismi o prodotti da essi derivati, mirando a impedire lo sfruttamento commerciale delle specie in pericolo.
- 3) **Autorità Competente (AC):** l'Autorità Centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'autorità omologa ai sensi del Reg. UE 625/2017. Le Autorità Competenti in materia di sicurezza alimentare sono:
 - il Ministero della Salute;
 - le Regioni e le Province Autonome;
 - le Aziende Sanitarie Provinciali.
- 4) **Servizi Sanitari:** il Servizio Veterinario ASP competente per territorio e l'IZSM (di seguito indicati Servizi Sanitari) che assicurano, per quanto di rispettiva competenza, lo svolgimento delle operazioni necessarie a garantire la sorveglianza sanitaria sui capi.
- 5) **Persona formata** (Reg. UE 853/2004): persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori o selecontrollori che, a seguito del superamento di un apposito corso di formazione, dispone di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia/abbattimento selettivo per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina sul posto di abbattimento. Tale persona può essere il responsabile di una riserva venatoria afferente ad aree protette o un allevatore di selvaggina, se fa parte del gruppo di cacciatori o si trovano nelle immediate vicinanze del luogo di caccia.
- 6) **Punto di raccolta selvaggina:** il punto, identificato in campo e collocato in prossimità del luogo di abbattimento, registrato ai sensi dell'art. 6, Regolamento (CE) 852/2004 in cui possono essere raccolti ed eventualmente eviscerati gli animali abbattuti.
- 7) **Centro di raccolta selvaggina cacciata:** Locale/stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6, Regolamento (CE) 852/2004. A seconda dei requisiti posseduti può essere destinato al deposito temporaneo (refrigerato o non refrigerato) della selvaggina abbattuta e ad altre operazioni quali l'eviscerazione, il prelievo di campioni per analisi (es. muscolo e diaframma per trichinella), la scuoiatura e l'eventuale riduzione in quarti da parte del cacciatore per la vendita diretta al consumatore finale o ad esercizi registrati nell'ambito

della provincia o province contermini (nella *Master list* degli stabilimenti registrati e da Modello per la notifica sanitaria ai sensi del Regolamento 852/2004 si ritrova nella sezione 1.2 Tipologia di attività “Produzione primaria” alla voce “Caccia – Centro di raccolta selvaggina cacciata).

- 8) **Centro di lavorazione selvaggina riconosciuto:** Stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, dove la selvaggina viene trasportata per essere lavorata e sottoposta ad una ispezione finale ai sensi del Regolamento UE 627/2019, ai fini della commercializzazione.
- 9) **Cinghiale selvatico:** animale che appartiene a popolazioni che si trasferiscono liberamente sul territorio nazionale con totale autonomia di ricovero e di approvvigionamento e che non dipende in nessun modo dall'uomo per l'alimentazione o per l'attività di custodia e di governo ed è, per tanto, assoggettato al patrimonio indisponibile dello Stato.
- 10) **Origine dei capi:** I capi di cinghiale possono derivare sia da operazioni di contenimento numerico condotto nell'ambito di piani di gestione di cui alla L. 394/91 (cattura-abbattimento selettivo in area protetta) coordinati da Enti che da attività venatoria/controllo in selezione di cui alla L. 157/92.
- 11) **Ente Parco:** Area protetta con confini e regole specifiche che definiscono quanto si può fare al suo interno. I parchi sono sempre in zone di particolare bellezza, ricche di storia e tradizioni e che per questo sono tutelate. La loro funzione è quella di tutelare l'archeologia, la storia, la cultura, il paesaggio, la fauna e la flora, le foreste, i fiumi, i laghi, il mare, le coste e tutto quello che rappresenta il legame dell'uomo con il suo territorio. In Calabria sono presenti il Parco Nazionale del Pollino, il Parco delle Serre, il Parco della Sila ed il Parco dell'Aspromonte.
- 12) **Ambiti Territoriali di Caccia (ATC):** strutture di tipo associativo, senza fini di lucro, che perseguono scopi di programmazione dell'attività venatoria e di gestione della fauna selvatica su una porzione sub-provinciale di territorio di loro competenza. In Calabria sono stati costituiti gli ATC CS1, CS2, CS3, CZ1, CZ2, KR1, KR2, VV1, VV2, RC1 e RC2”.
- 13) **Zona Addestramento Cani (Z.A.C.):** zone destinate all'addestramento, all'allenamento e allo svolgimento delle gare cino-venatorie.
- 14) **Servizi di Sorveglianza:** La sorveglianza viene assicurata da tutti gli enti di vigilanza preposti, rappresentati da Carabinieri Forestali, Polizia Provinciale, Guardie venatorie, agenti volontari di associazioni ambientaliste e venatorie.
- 15) **Destinazione dei capi:** Sulla base di quanto previsto dalla L. 157/92 (e disposto con i calendari venatori annuali) e dalla L. 394/91 (specifici piani gestione della specie in aree protette) i capi possono essere:
 - abbattuti in loco e destinati all'autoconsumo (obbligo controllo per ricerca

trichinella) o distrutti per motivi sanitari;

- abbattuti in loco con destinazione centro di lavorazione della selvaggina per la successiva commercializzazione (ai sensi del Reg CE 853/04, Punto 1.18, sezione 1 dell'All I.) previa visita ispettiva veterinaria favorevole e bollatura.

16) Carcassa: il corpo di un animale dopo l'abbattimento e la tolettatura destinato a:

- consumo privato;
- commercializzazione;
- alimentazione di uccelli necrofagi (carnai);
- Pet food
- distruzione.

SEZIONE 1

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE CARNI DI CINGHIALI CATTURATI

Finalità

Nell'ambito delle strategie finalizzate a ridurre la densità della popolazione di cinghiali, va considerato che, tra le tecniche di contenimento possibili, quella della cattura è certamente la più efficace in rapporto allo sforzo profuso (rapporto costi/benefici) e offre i migliori vantaggi dal punto di vista gestionale.

Modalità operative

Di seguito vengono descritte le procedure operative che i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Provinciali della Regione Calabria, gli Enti Parco, gli Enti gestori di strutture di cattura (Regione-ATC) ed i privati coinvolti devono rispettare dal momento della cattura dei cinghiali sino alla loro destinazione finale.

Tali procedure devono assicurare che:

- la macellazione dei cinghiali catturati vivi avvenga nel rispetto della legislazione prevista dal “Pacchetto Igiene” e dalle norme sul benessere animale alla macellazione;
- gli animali non presentino sintomi clinici di malattia trasmissibile all'uomo o agli altri animali.

Modalità di Cattura dei cinghiali selvatici

La cattura del cinghiale è possibile nel rispetto della legislazione nazionale e regionale sulla “Protezione della fauna selvatica omeoterma ed il prelievo venatorio” e sulle “Aree Protette” (sulla base di specifici piani di gestione adottati dagli enti gestori).

La cattura deve avvenire sulla base del *Piano straordinario per la gestione e il contenimento della fauna selvatica* (DMASE 13 giugno 2023), *Piano Regionale di Interventi Urgenti per la gestione, il controllo e l'eradicazione della peste suina africana nei suini da allevamento e nella specie cinghiale nel territorio della Regione Calabria* (PRIU – DCA n. 109/2022 come rettificato con DCA n. 159/2022) ed il *Calendario Venatorio* in vigore, tutti documenti redatti in ossequio a:

- “Linee guida per la gestione del Cinghiale – ISPRA-MATTM” (Monaco A, B. Franzetti, e S. Toso, 2003);
- “Linee guida per la gestione del Cinghiale nelle aree protette – ISPRA-MATTM” (Monaco A., L. Carnevali e S. Toso 2010 – II edizione).

L'attività di cattura deve rispettare il benessere degli animali mediante delle apposite strutture di cattura (c.d. chiusini o trappole di cattura) opportunamente identificate con targhe inamovibili su cui riportare, in maniera indelebile, la seguente dicitura:

<p>ENTE PARCO (Denominazione completa)/ ATC (Denominazione completa) Chiusino per cattura di cinghiali selvatici N. ... (progressivo) Autorizzazione prot. N. ... del ... Ragione Sociale ditta/società o privato responsabile alla cattura Luogo di posizionamento chiusino (Comune e località – coordinate geografiche)</p>

N.B. - Ciascun Ente Parco e la Regione Calabria (mediante gli AATTC) detiene ed aggiorna l'elenco dei chiusini dei quali è responsabile.

Modalità di identificazione

I cinghiali catturati, una volta abbattuti, devono essere identificati mediante fascette inamovibili, che la Regione Calabria, anche per il tramite degli AATTC e degli Enti parco, distribuisce ai cacciatori/selecontrollori o alle eventuali altre figure appositamente autorizzate.

Sulle fascette devono essere riportate le seguenti informazioni:

DENOMINAZIONE	SIGLA	N. Progressivo (6 cifre)
Parco Nazionale del Pollino		
Parco Nazionale della Sila		
Parco Nazionale dell'Aspromonte		
Parco Regionale delle Serre		

DENOMINAZIONE	SIGLA	N. Progressivo (6 cifre)
AMBITO Territoriale di Caccia CS	ATC 1,2,3	
AMBITO Territoriale di Caccia CZ	ATC 1, 2	
AMBITO Territoriale di Caccia VV	ATC 1, 2	
AMBITO Territoriale di Caccia KR	ATC 1, 2	
AMBITO Territoriale di Caccia RC	ATC 1, 2	

DESTINAZIONE CAPI CATTURATI

A. Abbattimento *in loco* con destinazione autoconsumo

Gli abbattimenti possono avvenire all'interno dell'unità di cattura (c.d. chiusini o trappole di cattura) in cui i capi vengono attirati.

Gli abbattimenti dovranno essere eseguiti mediante l'uso delle seguenti tecniche:

- a. colpo di arma da fuoco al capo (Reg. CE 1099/2009) da parte dei selecontrollori/cacciatori formati ed autorizzati, con armi previste nei piani di controllo;
- b. proiettile captivo Reg. (Reg. CE 1099/2009);
- c. impiego della pistola d'ordinanza o altri calibri adeguati alla necessità, inclusa la pistola a proiettile captivo (Reg. CE 1099/2009) da parte degli Agenti dei Carabinieri Forestali, Polizia Provinciale, altri Corpi di Polizia e vigilanza ed operatori autorizzati dall'Ente.

I cinghiali catturati —se feriti, affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli altri animali o che comunque sono ritenuti non idonei alla macellazione ed al consumo (umano e/o animale), devono esser abbattuti sul posto a mezzo eutanasia con farmaci o abbattimento con munizioni contenenti piombo da parte di Agenti di Corpi di Polizia/Vigilanza, la carcassa andrà distrutta secondo le

vigenti norme (DCA 74/2021) in materia e comunque mai utilizzata per l'alimentazione umana o animale.

Per l'abbattimento dei capi da destinare al consumo (sia umano che animale) è sempre vietato l'uso di munizionamento contenente piombo.

Subito dopo l'abbattimento la carcassa deve essere identificata con apposito sigillo di plastica autobloccante (fascetta di plastica inamovibile), apposta a livello di spazio tendineo del garretto; un secondo sigillo riportante le identiche informazioni deve essere apposto allo stomaco, qualora i visceri addominali accompagnino la carcassa. I sigilli identificativi saranno forniti dagli Enti Parco/Regione Calabria/ATC.

Sulla carcassa l'operatore dovrà prelevare parti di muscolo diaframmatico e provvedere a conferire, **direttamente o per il tramite** del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Provinciale, il campione così prelevato all'IZSM competente per territorio o ad altro laboratorio autorizzato dall'Autorità Competente unitamente al modello di accompagnamento (All.2) per la ricerca di trichinella.

Il cacciatore può, anche in caso di autoconsumo, trasportare il cinghiale, identificando carcassa e visceri addominali, in un centro di raccolta della selvaggina scortandolo dalla prevista scheda segnaletica compilata dal cacciatore/operatore abilitato (selecontrollore) (All.1).

Nel caso di carcasse non idonee al consumo umano le stesse devono essere avviate ad un impianto di termodistruzione o di *Rendering* in adeguate condizioni di biosicurezza, attraverso ditte specializzate e riconosciute per la raccolta e lo smaltimento delle carcasse ai sensi del reg. (CE) 1069/2009.

È fatto obbligo ai Selecontrollori/Cacciatori di partecipare ai "CORSI DI FORMAZIONE PER CACCIATORI/SELECONTROLLORI IN MATERIA DI IGIENE E DI SANITA", con relativo esame finale.

B. Abbattimento *in loco* con destinazione centro di raccolta/centro di lavorazione della selvaggina per la successiva commercializzazione (ai sensi del Reg CE 853/04, Punto 1.18, sez. 1 dell'All. I)

Fermo restando quanto previsto per le attività di cattura sopra descritte, i cinghiali catturati nell'ambito dei piani di gestione possono essere abbattuti dal gestore della struttura o suo delegato (selecontrollore/operatore formato) *in loco* e le carcasse trasferite ai centri di raccolta/centri di lavorazione della selvaggina, come definito al punto 1.18, Sezione 1 dell'allegato I, reg. (CE) 853/04, per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed esitate al consumo solo dopo avere superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria.

L'abbattimento dei cinghiali dovrà essere eseguito sempre evitando qualsiasi forma di sofferenza agli animali e dovrà avvenire comunque in situazioni di assoluta sicurezza sia per gli operatori che per le altre persone che potrebbero trovarsi nel raggio di azione delle armi impiegate.

L'abbattimento può deve avvenire all'interno dell'unità di cattura (c.d. chiusini o trappole di cattura) in cui i capi vengono attirati ed essere eseguito mediante l'uso delle seguenti tecniche:

- a. colpo di arma da fuoco al capo (reg. (CE) 1099/2009) da parte dei selecontrollori/cacciatori formati ed autorizzati, con armi previste nei piani di controllo;
- b. proiettile captivo (reg. (CE) 1099/2009);
- c. impiego della pistola d'ordinanza o altri calibri adeguati alla necessità, inclusa la pistola a proiettile captivo (reg. (CE)1099/2009) da parte degli Agenti dei Carabinieri Forestali, Polizia Provinciale, altri Corpi di Polizia e vigilanza ed operatori autorizzati dall'Ente.

Il cinghiale abbattuto deve essere immediatamente dissanguato, privato al più presto di stomaco ed intestino, in un punto di raccolta (ove presente) e trasportato in un centro lavorazione della selvaggina accompagnato da tutti i visceri, inclusi lo stomaco e l'intestino, scortato dalla prevista scheda segnaletica compilata dal cacciatore/operatore abilitato (selecontrollore) (All.1). Lo stomaco e l'intestino, se privi di patologie, devono essere termodistrutti, eccezionalmente possono essere interrati previo controllo di persona formata o trasportati con la carcassa al centro di raccolta/centro di lavorazione per lo smaltimento ai sensi del Reg. CE n. 1069/09.

Subito dopo l'abbattimento la carcassa deve essere identificata con apposito sigillo di plastica autobloccante (fascetta di plastica inamovibile), apposta a livello di spazio tendineo del garretto; un secondo sigillo riportante le identiche informazioni deve essere apposto allo stomaco, qualora i visceri addominali accompagnino la carcassa.

I sigilli identificativi saranno forniti dagli Enti Parco/Regione Calabria/ATC.

Nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un centro di lavorazione della selvaggina, queste dovranno essere depositate presso idonei punti di raccolta selvaggina o presso i centri di raccolta della selvaggina per brevissimi periodi (poche ore) tenuto conto della temperatura ambientale e del periodo di caccia/selezione e controllo.

Le carcasse devono essere spedite non oltre la giornata nella quale è avvenuto l'abbattimento. Qualora le condizioni climatiche lo consentano e nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento della temperatura a cuore delle carni di cui al punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell'allegato III, Reg. (CE) n. 853/2004, le carcasse possono restare presso il centro fino a 3 giorni.

Le carcasse dovranno poi essere avviate nel più breve tempo possibile ai centri di lavorazione per essere sottoposte ad ispezione veterinaria secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 853/04 e con applicazione dei diritti sanitari di cui al DCA n. 30/2023.

Il trasporto delle carcasse deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e, in particolare, devono essere evitati accatastamenti delle stesse. I visceri presenti devono essere ben identificabili e riferiti all'animale abbattuto.

I cinghiali catturati se feriti, affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli altri animali o che comunque sono ritenuti non idonei alla macellazione e al consumo (umano e animale), vanno abbattuti sul posto e le carcasse distrutte secondo le vigenti norme in materia.

Per l'abbattimento dei capi da destinare al consumo (sia umano che animale) sono sempre vietate munizioni contenenti piombo.

In caso di necessità di soppressione a mezzo eutanasia con farmaci o abbattimento con munizioni contenenti piombo da parte di Agenti di Corpi di Polizia/vigilanza ed operatori autorizzati dall'Ente, la carcassa andrà distrutta e comunque mai utilizzata per l'alimentazione umana o animale.

È fatto obbligo ai Selecontrollori/Cacciatori di partecipare ai "CORSI DI FORMAZIONE PER CACCIATORI - SELECONTROLLORI IN MATERIA DI IGIENE E DI SANITA", con relativo esame finale.

Destinazione carcasse all'alimentazione di uccelli necrofagi (carnai)

Gli Enti preposti possono disporre la destinazione dei capi derivanti dall'attività di abbattimento e quelli abbattuti con arma da fuoco nelle unità di cattura, se idonei rispetto al Reg. CE 853/2004, presso strutture autorizzate per l'alimentazione di Uccelli necrofagi all'interno di Carnai, riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 1069/09.

SEZIONE 2

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE CARNI DI CINGHIALI ABBATTUTI

Premessa

Le carni di cinghiali possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o da animali abbattuti nel corso di piani selettivi di abbattimento disposti dall'Ente competente per il contenimento della popolazione dei cinghiali selvatici.

Destinazione delle carni di cinghiali abbattuti

Le carni dei cinghiali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria/controllo popolazione, possono avere la seguente destinazione:

- autoconsumo da parte del cacciatore/operatore abilitato (selecontrollore);
- cessione diretta di 4 CINGHIALI adulti oppure 8 giovani/per cacciatore/per anno (corrispondenti 2 unità/anno di "capo grosso equivalente"- CGE) secondo quanto stabilito nella tabella di conversione di cui al CSR n. 34 del 25 marzo 2021: Cervo Adulto Unità di "capo grosso equivalente": Daino adulto: 0,5 (CGE), 0,50 (CGE) per Cinghiale adulto, mentre per il Cinghiale giovane 0,25 (CGE), al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale (provincia e province contermini);
- commercializzazione in numero di capi illimitato previo invio ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del reg. (CE) 853/2004 per essere sottoposto ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal reg. (UE) 627/2019 e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria.

Le carni di cinghiali abbattuti in corso di abbattimento selettivo disposto dalla Regione, Amministrazioni Provinciali e dagli Enti di Gestione dei Parchi e Riserve naturali **non** sono escluse dall'applicazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene" e devono essere destinate **esclusivamente** alla commercializzazione previo invio a centri di lavorazione.

Le carcasse degli animali selvatici da destinare alla produzione di carni di selvaggina possono essere di:

- animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria e quindi essere nella piena disponibilità del cacciatore, quale produttore primario;
- animali abbattuti nel corso di attività di controllo (piani di abbattimento), gestiti da Enti (Parchi e Province) che prevedono specifiche disposizioni sul destino dei capi abbattuti; nel caso in cui tali Enti prevedano di assegnare i capi abbattuti al personale che ha collaborato all'abbattimento (selecontrollo, cacciatori, guardie, agricoltori o allevatori ecc.) tale personale, ai fini delle presenti linee guida, viene considerato "produttore primario" come è il caso del cacciatore e i capi abbattuti sono considerati "selvaggina selvatica".
- animali abbattuti con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e abbattimento con proiettile captivo).

Si evidenzia che le carcasse di animali che hanno subito incidenti, o che comunque non sono state abbattute a caccia (o nell'ambito di attività assimilabili), non possono essere destinate alla produzione di carni ai sensi del reg. (CE) 853/2004.

N.B. - Le carni dei cinghiali abbattuti possono essere utilizzate per il consumo umano, sia esso per autoconsumo sia per fornitura di piccoli quantitativi a terzi in deroga ai regolamenti comunitari, solo a seguito di esito negativo dell'esame per la ricerca della trichinella. In quest'ultimo caso, ricadono in capo al proprietario della carcassa gli oneri di controllo sanitario ex DCA n. 30/2023.

Nelle more dell'esecuzione dell'analisi le carni possono essere lavorate dal cacciatore ma il consumo deve avvenire solo a seguito di comunicazione, anche per le vie brevi, dell'esito dell'esame trichinoscopico.

AUTOCONSUMO

Il cacciatore può utilizzare le carcasse degli animali da lui stesso abbattuti nell'ambito dell'attività venatoria per la preparazione, la manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato.

Non è considerato consumo domestico privato la cessione a soggetti diversi da parte di chi ha effettuato l'abbattimento a qualsiasi titolo e per qualsiasi fine. Per quanto riguarda le carni di cinghiale, è necessario che **tutti i capi abbattuti** siano sottoposti al controllo per la ricerca delle trichine secondo le modalità stabilite dal Reg. (UE) 1375/15 04 e con applicazione dei diritti sanitari di cui al DCA n. 30/2023.

CESSIONE

La carcassa può essere fornita:

- intera, non eviscerata e non scuoiata;
- preventivamente eviscerata in campo (cioè privata di stomaco e intestino, secondo buone prassi venatorie, che devono essere smaltiti nel rispetto di quanto previsto dal Reg 1069/2009 per la selvaggina cacciata);
- preventivamente eviscerata nei Punti di raccolta della selvaggina a condizione che la struttura abbia requisiti idonei.
- preventivamente eviscerata e scuoiata, purché tale operazione sia avvenuta in locali (Centri di raccolta della selvaggina registrati) aventi le caratteristiche previste dall'Allegato II, Reg. (CE) n. 852/2004 e la carcassa sia stata conservata e trasportata nel rispetto della temperatura ed evitando contaminazioni.

STRUTTURE DEPUTATE ALLA RACCOLTA E LAVORAZIONE CARCASSE

1. PUNTO DI RACCOLTA: locale/stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del reg. (CE) 852/2004

La rimozione dello stomaco e dell'intestino della selvaggina rientra nell'ambito della produzione primaria qualora venga effettuata immediatamente dopo l'abbattimento in un punto di raccolta. Questo punto può essere rappresentato ad esempio da una semplice tettoia con possibilità di appendere gli animali, dotato di contenitori per la raccolta dei visceri e di acqua per pulita per le operazioni di eviscerazione.

2. CENTRO DI RACCOLTA SELVAGGINA CACCIATA: locale/stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del reg. (CE) 852/2004

La rimozione dello stomaco e dell'intestino rientra nell'ambito della produzione primaria qualora venga effettuata immediatamente dopo l'abbattimento in campo o presso un centro di raccolta.

Il “**Centro di raccolta della selvaggina**” è uno stabilimento registrato ai sensi dell’art. 6, reg. (CE) 852/2004. Dotato di cella frigorifera, la cui dimensione è adeguata al numero massimo di carcasse che si presume di cacciare per ogni battuta, il CdR è destinato **al deposito temporaneo delle carcasse degli animali abbattuti** in attesa della loro successiva destinazione oppure ad altre operazioni quali la rimozione dello stomaco e dell’intestino, il prelievo per l’esame trichinoscopico, la scuoiatura e la riduzione in quarti, per quei capi destinati da parte del singolo cacciatore/selecontrollore a privati o ad esercizi di vendita al dettaglio o ristorazione nell’ambito della provincia e province contermini. Queste operazioni devono essere condotte sulla carcassa sospesa. Devono essere presenti dispositivi che garantiscano la disponibilità di acqua potabile calda e fredda e comunque devono essere garantiti i requisiti previsti dal reg. (CE) 852/2004.

Nel centro di raccolta le carcasse possono essere stoccate, in cella frigo, per un tempo non superiore alle 72 ore.

Nel caso in cui le condizioni di temperatura lo consentano, lo stoccaggio può avvenire anche a temperatura ambiente ma per brevissimi periodi di tempo, poi le carcasse devono essere avviate ad un Centro lavorazione selvaggina riconosciuto.

Nei centri di raccolta devono essere rispettati i requisiti previsti dal reg. (CE) n. 852/2004 e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, ai fini della tracciabilità ai sensi del reg. (CE) n. 178/2002.

Deve essere evitato l’acatastamento delle carcasse e devono essere presenti appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano.

I Centri di raccolta possono essere collocati in aree strategiche del territorio, soprattutto in aree di supporto ai territori di montagna particolarmente impervi, in modo da garantire una celere ed efficace gestione delle carcasse.

I centri di raccolta devono essere registrati ai sensi del reg. (CE) n. 852/2004 con le modalità di cui al DCA n. 74 dell’11.05.2021.

La selvaggina le cui carni sono destinate alla commercializzazione, deve essere lavorata e sottoposta a ispezione veterinaria presso un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del reg. (CE) n. 853/2004, anche previo transito da un centro di raccolta. Ricadono sul proprietario gli oneri per i diritti sanitari connessi a tali attività ispettive, per come stabiliti nel DCA n. 30/2023.

La visita sanitaria è limitata agli stabilimenti riconosciuti.

3. CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA (CLS –GHE)

Il cinghiale abbattuto deve essere immediatamente dissanguato, privato al più presto di stomaco ed intestino e trasportato in un centro di lavorazione della selvaggina accompagnato da tutti i visceri, inclusi lo stomaco e l’intestino. Le carcasse che all’arrivo al CLS vengono considerate non idonee devono essere destinate all’immediata termodistruzione come da vigente norma.

Il cinghiale deve essere scortato dalla prevista scheda segnaletica compilata dal cacciatore/operatore abilitato (selecontrollore) (All. 1).

Nell’impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un centro di lavorazione della selvaggina, queste dovranno essere stoccate presso idonei punti di raccolta selvaggina o presso i centri di raccolta della selvaggina per brevissimi periodi (poche ore) tenuto conto della temperatura ambientale e del periodo di caccia/selezione e controllo.

Le carcasse devono essere spedite non oltre la giornata nella quale è avvenuto l’abbattimento. Qualora le condizioni climatiche lo consentano e nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema

di refrigerazione che permetta il raggiungimento della temperatura a cuore delle carni di cui al punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell'allegato III, reg. (CE) n. 853/2004, le carcasse possono sostare presso il centro fino a 3 giorni

Le carcasse dovranno poi essere avviate nel più breve tempo possibile ai centri di lavorazione per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria, i cui costi, stabiliti dal DCA n. 30/2023, ricadono sul proprietario.

Il trasporto delle carcasse al centro di lavorazione selvaggina deve avvenire nel rispetto delle previste norme igienico-sanitarie e, in particolare, devono essere evitati accatastamenti ed i visceri presenti devono essere identificati e correlati alla carcassa dell'animale abbattuto.

I “**Centri di lavorazione della selvaggina**” devono essere riconosciuti ai sensi dell'art. 4, reg. (CE) n. 853/04 e soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai reg. (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

Presso i centri di lavorazione avviene la scuoiatura e la divisione delle carcasse in mezzene suddivise in non più di tre parti nonché la visita *post mortem* da parte del Veterinario Ufficiale.

Le suddette strutture devono avere i seguenti requisiti minimi:

- stoccaggio refrigerato separato delle carcasse sottopelo e scuoiate (tale separazione può essere assicurata anche nel tempo);
- un locale dove effettuare le operazioni di
 1. eviscerazione completa,
 2. scuoiatura,
 3. eventuale taglio in mezzene.

Tali operazioni devono essere condotte sulla carcassa sospesa.

Devono essere inoltre presenti dispositivi che garantiscano la disponibilità di acqua potabile corrente calda e fredda. Devono essere comunque garantiti i requisiti applicabili previsti dal reg. (CE) 852/2004.

Gli stabilimenti riconosciuti come Centri di lavorazione della selvaggina e come stabilimenti di macellazione devono:

- avere locali individuati e separati per lo stoccaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiate;
- avere un adeguato piano di autocontrollo che preveda la gestione della lavorazione della selvaggina;
- **differire nel tempo e nello spazio le lavorazioni degli animali selvatici rispetto alle specie domestiche, se effettuate.**

Le caratteristiche strutturali dei centri di lavorazione della selvaggina dovranno essere conformi all'allegato III del reg. (CE) 853/2004 ed in grado di evitare contaminazioni reciproche delle carni trattate allorquando lo stabilimento interessato è autorizzato, oltre alla lavorazione della selvaggina selvatica, anche a quella di carni provenienti da animali di specie domestiche e da selvaggina allevata. Allo scopo si raccomanda di prevedere in tali impianti la disponibilità e l'individuazione di locali separati per il ricevimento e lo stoccaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiata.

Deroga: Le AACC possono riconoscere come centri di lavorazione selvaggina strutture di piccole dimensioni con una sola cella di stoccaggio a condizioni che vengano rispettati i requisiti di cui sopra.

4. LABORATORIO DI SEZIONAMENTO SELVAGGINA

Le strutture che svolgono attività di sezionamento e dissesto delle carcasse di selvaggina devono ottemperare alle disposizioni di cui al capitolo V, Sezione I, o Cap. III, Sez. II dell'All. III del reg. (CE) 853/2004.

PROCEDURA PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI LAVORAZIONE SELVAGGINA

I centri di lavorazione della selvaggina devono essere riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del reg. (CE) 853/2004 e soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai reg. (CE) 852 e 853/2004. Le modalità di riconoscimento sono indicate nel DPGR n. 165/2012 e ss. mm. e ii.

GESTIONE E TECNICHE DI CAMPIONAMENTO

Il prelievo del campione per la ricerca delle trichine è effettuato:

- dal “cacciatore formato”
- (o nel caso di carcasse sottoposte a visita *post mortem*) dal servizio veterinario competente.

Il campione, di peso non inferiore a 50 grammi, deve essere prelevato dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione della parte muscolare e la parte tendinea ovvero dai muscoli della mascella, della lingua o dai muscoli addominali. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di abbattimento deve essere conservato a temperatura di refrigerazione.

Il campione deve essere inviato a all'IZS del Mezzogiorno.

I veterinari della Azienda Sanitaria Provinciale, ricevuto il campione da cacciatore formato/altri soggetti riconosciuti con allegata scheda di prelievo campione, trasmettono il campione al predetto IZSM.

Al veterinario dell'Azienda Sanitaria Provinciale non è attribuibile alcuna responsabilità in merito alla modalità di prelievo e di tracciabilità del campione ricevuto.

CASI PARTICOLARI

In caso di emergenze (es. PSA) le procedure contenute nel presente documento sono integrate o, ove non compatibili, surrogate dalle disposizioni speciali diramate dal Ministero della Salute, dall'eventuale Commissario Straordinario *ad acta* dallo stesso nominato e dall'Autorità Competente Locale.

SCHEMA SEGNALETICA DEI CINGHIALI SELVATICI ABBATTUTI

Dati relativi alle operazioni di abbattimento

Data e ora _____ Comune e luogo _____ coord. Geog. _____

Nominativo/i esecutori abbattimento _____

Qualifica esecutori abbattimento _____

Abbattimento in : Attività Venatoria Piani selettivi di abbattimento
 (Ente esecutorio _____)

Dati relativi al cinghiale abbattuto

N	Soggetto Adulto (A) Giovane (G)	Sesso M / F	Contrassegno Identificazione	Atteggiamento		Andatura		Rilievi cutanei	
				Normale		Normale		Aree depilate	
				Sospetto		Anomala		Aree arrossate	
				X		X		Ascessi	
				Abbattimento		Frattura		Tumefazione	
				Agitazione		Ferite		Rogna	
				Tremori		Zoppia		Vescicole	
								Ferite	

Dati relativi alla destinazione dei cinghiali abbattuti

AUTOCONSUMO			
Sig. _____,	residente	in	
via/loc. _____			
Comune di _____,	Rec.	Tel.	

CESSIONE DIRETTA			
Rag. _____	Soc. _____	Tipo	attività

Comune e luogo dell'attività _____.	Rec.	Tel.	

CENTRO DI LAVORAZIONE *			
Denominazione. _____			Sede
_____.			
Rec. _____,	Tel. _____,	N*	registrazione

* In caso di destinazione della carcassa ad un centro di lavorazione, va compilata la sottostante parte a cura del **“cacciatore Formato”**

Firma abbattitori

DICHIARAZIONE DEL CACCIATORE FORMATO

Il sottoscritto.....formato ai sensi del Reg. 853/2004 CE allegato II sez. IV cap. II, con attestato rilasciato da

DICHIARA

che prima dell'abbattimento l'animale **NON MOSTRAVA / MOSTRAVA** (cancellare la dizione che non interessa) anomalie o modificazioni comportamentali retro indicate;

che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....
.....

che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

Alla luce di quanto sopra il/i capo/i abbattuto/i viene/vengono avviato/i con/senza visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato

.....
con sede in

Data

Firma del cacciatore formato

Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una al destinatario della selvaggina, una al Servizio Veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando ragione sociale ed indirizzo del centro di lavorazione

SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI

Data di prelievo: _____

Soggetti: abbattuti rinvenuti morti

Località del prelievo: _____

Comune: _____

Prov _____

N.	Tipo campione prelevato	Identificazione animale			Esami di laboratorio
		Sesso	età	N° identificativo	
1	<input type="checkbox"/> Muscolo				Trichinosi
2	<input type="checkbox"/> Muscolo				
3	<input type="checkbox"/> Muscolo				
4	<input type="checkbox"/> Muscolo				
5	<input type="checkbox"/> Muscolo				
6	<input type="checkbox"/> Muscolo				

Nome e cognome di chi ha effettuato il prelievo:

Ente di appartenenza e qualifica:

Campione consegnato: ASP _____ in data _____
 IZS - Sezione di _____ in data _____

Firma

DICHIARAZIONE DEL CACCIATORE FORMATO

Il sottoscritto.....cacciatore formato ai sensi del Reg. n. 853/04 CE - all. II, sez. IV, cap. II, con attestato rilasciato da

.....,

DICHIARA

che prima dell'abbattimento l'animale **NON MOSTRAVA / MOSTRAVA** (cancellare la dizione che non interessa) anomalie o modificazioni comportamentali;

che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....
.....
.....

che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

Alla luce di quanto sopra il/i capo/i abbattuto/i viene/vengono avviato/i con /senza visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato

.....

con sede in

.....

Data

Firma del cacciatore formato

Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una per il destinatario della selvaggina, una per il Servizio Veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando ragione sociale ed indirizzo del centro di lavorazione.